

Pita bar team

# Το τρίδυμο της επιτυχίας

## 12 δημιουργικά χρόνια εξέλιξης

Άνοιξε πριν από 12 χρόνια, συστήνοντας στο κοινό τη δική του πρωτοποριακή για την εποχή πρόταση εστίασης: Σουβλάκι, burger, tortilla wrap και ομελέτα, όλα στο ίδιο μενού. Η πορεία του Pita Bar είναι σταθερά ανοδική και σίγουρα εντυπωσιακή...



1

# A

πό την πρώτη μας συνάντηση με τους Παναγιώτη Μπαφατάκη, Κώστα Χρυσάφη και Νίκο Ταβουλάρη, ιδιοκτήτες της αλυσίδας -πια- Pita Bar, μεσολήβησαν 12 χρόνια. Το κατάστημα στην Ηλιούπολη όπου δώσαμε ξανά ραντεβού, μια δεκαετία μετά, αγνώριστο. Η εξέλιξη είναι εμφανής σε όλα τα επίπεδα. Όχι μόνο στον αριθμό των τετραγωνικών μέτρων (απέκτησε μία παρακείμενη σάλα που δεν υπήρχε όταν πρωτοάνοιξε) αλλά και στη διακόσμηση, στην εντυπωσιακή διαμόρφωση της πηλατείας, στον αριθμό του προσωπικού, κοντολογής σε όλα...

Συνέντευξη:

Εύα **Τούνα**

Φωτό:

Δημήτρης **Τσίτσος**

**Ποιοι είναι οι άξονες πάνω στους οποίους στηρίχτηκε το πρώτο μαγαζί για να αναπτυχθεί;**

**Παναγιώτης Μπαφατάκης:** Νομίζω πως βοήθησε η καλή συνεργασία ανάμεσα στους τρεις μας. Είμαστε ταπεινοί, αγαπάμε αυτό που κάνουμε και έτσι προχωράμε σιγά, σιγά. Έπειτα, εδώ είναι η περιοχή που γεννήθηκε που μεγάλωσε και οι πελάτες μας είναι και φίλοι μας πια.

**Κώστας Χρυσάφης:** Από το 2007 που ανοίξαμε πάντως, μέχρι σήμερα, κάθε χρόνο προσθέταμε και κάτι μέχρι να φτάσουμε την επιχείρηση στη σημερινή της μορφή. Όταν ξεκινήσαμε δηλαδή η δυναμική μας ήταν 46 τραπεζοκαθισμάτων και αυτή τη στιγμή έχουμε φτάσει στα 500.

2

1. Το κατάστημα στην Ηλιούπολη
2. Από αριστερά: Νίκος Ταβουλάρης, Κώστας Χρυσάφης, Παναγιώτης Μπαφατάκης
3. Το θρακόψωμο υπάρχει στο μενού από την πρώτη ημέρα και παρασκευάζεται καθημερινά από τον ίδιο φούρνο δώδεκα χρόνια τώρα.



3

**Γιατί θεωρείτε πως πολλές παλιές επιχειρήσεις κλείνουν μόλις εμφανιστεί ένα πιο φρέσκο concept στην περιοχή;**

**Π.Μ.:** Τα καλή μαγαζιά δεν κλείνουν. Τα παλιά καλή μαγαζιά θα κλείσουν εμάς. Η παράδοση είναι παράδοση. Το κλασικό σουβλάκι παραμένει μια σταθερή αξία. Και αυτό προσπαθούμε να επιτύχουμε και εμείς, να δούμε την παράδοση με μια πιο φρέσκια ματιά. Ήμασταν το πρώτο κατάστημα, θα έλεγα μαζί με τον Πρασσιά στη Θεσσαλονίκη -σίγουρα το πρώτο στην Αθήνα- που έβαλε στον κατάλογο του burgers και 15 σαλάτες εστιατορίου. Μέχρι τότε, οι επιλογές που υπήρχαν ήταν οι εξής τρεις: λάχανο/καρότο, μαρούλι/κρεμμυδάκι και χωριάτικη. Και αρκετά αργότερα προστέθηκε και η σαλάτα του σεφ. Ήμασταν οι πρώτοι που λανσάραμε νέους πιο φρέσκους κωδικούς στο ψητοπωλείο, ενώ έχουμε και τις υψηλότερες πωλήσεις με διαφορά στην τορτίγια. **Την οποία προσφέρετε ως εναλλακτική στο σουβλάκι με πίτα;**

**Κ.Χ.:** Ναι. Για την ακρίβεια, ο λόγος που την εντάξαμε στο μενού είναι η σύζυγός μου, η οποία κατάγεται από την Αυστραλία και επέμενε πολύ να τη δοκιμάσουμε, γιατί στο εξωτερικό είναι πολύ δημοφιλής κωδικός. Εμείς, αρκετά διστακτικά ομολογώ, τοημήσαμε να την προσθέσουμε στον κατάλογο έπειτα από τη δική της πίεση και όπως σας είπαμε, σήμερα είναι από τους πρώτους σε πωλήσεις κωδικούς μας. Δίνουμε σε καθημερινή βάση τουλάχιστον 1.500 τορτίγιες.

**Αυτό είναι και το πρώτο σε πωλήσεις πιάτο σας;**

**Ν.Τ.:** Όχι. Πρώτο είναι το καλαμάκι κοτόπουλο και ακολουθεί ο γύρος. Τις καθημερινές ψήνουμε δύο γύρους των 80 κιλών και Παρασκευή, Σάββατο, Κυριακή, θα ψήσουμε σίγουρα 200 κιλά. Το κρητικό θρακόψωμο είναι επίσης ένα προϊόν που το έχουμε, αν δεν απατώμαι, μόνο εμείς στην Αθήνα και παραμένει σταθερά στο μενού μας από την πρώτη ημέρα. ➤



**Οι τρεις συνεργάτες και φίλοι αναπτύσσονται με προσεκτικά και σταθερά βήματα, με γνώμονα πάντα την ποιότητα.**



Μόνο σ' αυτό το σημείο εργαζόμαστε 59 άτομα. Η βραδινή μας βάρδια απασχολεί 36 ανθρώπους.

**Γιατί επιλέξατε το Φάληρο για να ανοίξετε εκεί το δεύτερο σημείο σας;**

**Νίκος Ταβουλάρης:** Κατά κάποιο τρόπο μας επέλεξε αυτό... Μας υπέδειξε ένας γνωστός μας το κατάστημα και δεν μπορούσαμε να πούμε όχι. Βρίσκεται στην κεντρική αγορά του Φαλήρου, στην πιο πολυσύχναστη διασταύρωση, στην καλύτερη γωνία. Έπειτα, είναι μια περιοχή που δεν είχε εξηλιχθεί στο σουβλάκι και νομίζω πως επί της ουσίας την αγορά την ανοίξαμε πρώτοι εμείς και μετά ήρθε και ο Αρίστος και δημιουργήθηκε έτσι σταδιακά μια πιο δυναμική πιάτσα.

**Το μενού της αλυσίδας Pita Bar διαθέτει αρκετές πρωτότυπες προτάσεις που έχουν το δικό τους φανατικό κοινό, σε όλα τα σημεία της.**



1



2

**Ποιο είναι το ανταγωνιστικό σας πλεονέκτημα;**

**Π.Μ.:** Δεν ξέρω αν θα το χαρακτηρίζα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, αλλά σίγουρα είναι σπάνιο το γεγονός ότι από την πρώτη ημέρα λειτουργίας μας έχουμε τους ίδιους προμηθευτές. Αλλά τελικά βρήπεis ότι είναι μια επιλογή... Σε ό,τι αφορά το γύρο και τα κρεατοσκευάσματα συνεργαζόμαστε με την PFS, με την οποία έχουμε χτίσει μία συνεργασία απόλυτα στέρεα. Οι πίτες μας είναι από τον ΑΛΕΞΑΚΗ, το ψωμί και τα θρακόψωμα τα ετοιμάζει ένας φούρνος αποκλειστικά για εμάς καθημερινά και έτσι πορευόμαστε.

**Κ.Χ.:** Επίσης, θεωρούμε σημαντικό πλεονέκτημά μας το ότι έχουμε πιστοποιηθεί με HACCP από την Quality Awards. Είναι μία πολύ ακριβή διαδικασία, την οποία πληρώνεις κάθε μήνα, για να διασφαλίσεις στον απόλυτο βαθμό την υγιεινή και την ασφάλεια στην κουζίνα, αλλά όπως είπαμε, είναι μια επιλογή. Στα πλαίσια αυτά έχουμε δημιουργήσει μία βάση δεδομένων που περιέχει όλα τα αλληργιγόνα που ενδέχεται να περιλαμβάνονται στα πιάτα μας, οπότε απλώς πληκτρολογούμε την ουσία στην οποία είναι αλλεργικός ο πελάτης μας και βρήπουμε ποια τρόφιμά μας την περιέχουν.

**Πρόσφατα ανοίξατε και ένα Pita Bar στο εξωτερικό...**

**Ν.Τ.:** Για την ακρίβεια, πουλήσαμε την τεχνολογία μας στο Αζερμπαϊτζάν. Ένας εξαιρετικός επιχειρηματίας από εκεί, θέλησε να συστήσει το ελληνικό σουβλάκι στο Μπακού, οπότε στήσαμε ένα Pita Bar, στο κεντρικό Mall της πόλης, το οποίο δουλεύει ήδη αρκετά δυνατά.

**Ποια είναι τα σχέδιά σας για το μέλλον;**  
Πάμε το Σεπτέμβριο στην Αμερική, για να φέρουμε στο κατάστημα της Ηλιούπολης ένα εξαιρετικό concept που το μελετούμε τα τελευταία χρόνια και θεωρούμε πως θα κάνει μεγάλη αίσθηση... ■

## Τα 4 καταστήματα της αλυσίδας Pita bar

1

### ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ

Το πρώτο κατάστημα της αλυσίδας που έχει μεγαλώσει πια σημαντικά, εξυπηρετώντας 500 καθημένους.  
**Μαρκ. Μπότσαρη 2**



1. Το Pita Bar στην Ηλιούπολη ήταν από τα πρώτα καταστήματα με σουβλάκι στην Αθήνα που πρόσθεσαν και burgers στον κατάλόγό τους.

2

### ΑΘΗΝΑ

Το κατάστημα στο κέντρο της Αθήνας, είναι μικρότερο από τα άλλα σημεία και λέγεται Just Pita  
**Αθηνάς 18, Αθήνα**



2. Η αλυσίδα πιστοποιήθηκε πρόσφατα με HACCP από την Quality Awards.

3

### ΑΖΕΡΜΠΑΪΤΖΑΝ

Το Pita Bar του Αζερμπαϊτζάν άνοιξε στην πρωτεύουσα του Baku, στο μεγαλύτερο mall της πόλης.  
**Fatali khan Khoyski, 14**



4

### ΠΑΛΑΙΟ ΦΑΛΗΡΟ

Το μεγαλύτερο κατάστημα της αλυσίδας βρίσκεται στο Παλιό Φάληρο και είναι αρκετά εντυπωσιακό.  
**Αγίου Αλεξάνδρου 39**



